



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés: **45 perc**



Elkészítés: **20 perc**



Kohári Éva

GLUTÉNMENTES MÁJAS PITE

A máj az egyik legjobb vasforrás. Sok gyerek a májas ételleket messziről elkerüli, pedig igazán egyszerűen és jól lehet elkészíteni őket. A májkrémet viszont már szerencsére sokkal többen kedvelik. Ha sült májas ételt készítek, akkor a maradékból mindig gyártok egy kis májkrémet. Ez tökéletes kenyérre kenve, sok zöldséggel, de simán lehet egy pite tölteléke is. Hagymás májból így lesz nálunk sült, májas pite.

HOZZÁVALÓK A HAGYMÁS MÁJHOZ

6 db Auchan pulyka máj
2 db vöröshagyma
5 evőkanál libazsír
1 evőkanál majoranna

1 nagy csipet frissen őrölt fekete bors
ízlés szerint só
1 teáskanál Auchan mustár

HOZZÁVALÓK A PITE TÉSztÁHOZ

200 g Auchan bio

rizsliszt
100 g
kukoricakeményítő
1 db „M-es” méretű Auchan tojás
1 db „M-es” méretű Auchan tojássárgája
50 g puha Auchan

margarin
60 g víz
1 nagy csipet só
HOZZÁVALÓK A SÜTÉSHEZ

szükség szerint Auchan étolaj
ALLERGÉNEK

- 1 A hagymát tisztítás után vágjuk vékony csíkokra, a májakat pedig felezzük meg.
- 2 2 evőkanál libazsírt olvasszunk fel egy serpenyőben, dinszteljük meg a hagymát, tegyük mellé a májat és fedő alatt pároljuk 10 percig.
- 3 Fedő nélkül süssük zsírára a májat, közben fűszerezzük majorannával, borssal. A sőt majd csak a legvégén adjuk hozzá.
- 4 Az elkészült májat tegyük késes aprítóba, adjunk hozzá 1-2 evőkanál libazsírt és pépesítsük simára. Tegyük hozzá mustárt, sőt és állítsuk be fűszerekkel az ízt ízlés szerint.
- 5 A pite tésztához egy keverőtálba mérjük ki az összes alapanyagot és gyúrjunk rugalmas tésztát.
- 6 Csomagoljuk a tésztát fóliába és pihentessük a hűtőben fél órát.
- 7 Rizsliszttel megszórt felületen nyújtsuk a tésztából 2 mm vastag téglalapot és vágjuk 6 egyenlő részre.

8

Minden tészta darabra tegyünk 2 teáskanál májkrémet. Hajtsuk félbe a tésztát, jól nyomkodjuk le a széleit.

9

Bő, forró olajban süssük aranybarnára a piték mindkét oldalát.

10

Tálalhatjuk hidegen és melegen egyaránt.



**Töltse le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!**

